UNOLD ELECTRO

Modell 8483

Sandwich-Toaster WAVE

Bedienungsanleitung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 8483
Stand: April 2005
Copyright: ©
UNOLD AG
Vertrieb und Service für elektrotechnische Produkte
D-68766 Hockenheim

Bedienungsanleitung

Technische Daten Modell 8483

Gehäuse:	Kunststoff rot metallic / Edelstahl gebürstet
Leistung:	700 W, 50 Hz, 230 V~
Maße (B/T/H):	ca. 23,0 x 22,6 x 11,5 cm
Zuleitung:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 2,0 kg
Ausstattung:	• 2-Scheiben-Sandwichtoaster für ganze Sandwiches • Versiegelung der ganzen Sandwiches • Druckgussplatten mit Antihaftbeschichtung • Zwei Kontrollleuchten für EIN/AUS und für HEIZEN
Zubehör:	Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche und niemals auf oder neben heiße Oberflächen oder auf ein Metalltablett.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie stets die Handgriffe.
4. Das Gerät sowie das Kabel dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen und nicht in Wasser eingetaucht werden.
5. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen senden Sie das Gerät bitte an unseren Kundendienst.
6. Nach Gebrauch Netzstecker ziehen.
7. Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe brennbarer Materialien wie z.B. von Vorhängen.
8. Erhöhte Aufmerksamkeit und besondere Sorgfalt sind erforderlich, wenn das Gerät von Kindern bzw. in deren Nähe benutzt wird. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
9. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht eingeklemmt wird und nicht über die Arbeitsfläche hängt.
10. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Marken betrieben werden.
11. Das Gerät ist zur Verwendung im Freien nicht geeignet.
12. Wickeln Sie das Kabel nie um das Gerät.

Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Werkstätten oder Personen.

Service-Hotline Deutschland

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

montags und dienstags von 8.00 – 12.00 Uhr und von 13.00 – 17.00 Uhr

Service-Hotline – Rufnummer 01805-941899 (0,12 €/Min.)

Benutzung des Gerätes

1. Entfernen Sie vor der ersten Benutzung alle Verpackungsmaterialien und wischen Sie das Gerät von außen sowie innen die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (Stromversorgung 230 V~). Beide Kontrolllampen leuchten auf.
3. Während das Gerät vorheizt (ca. 5 Min.), die Sandwiches nach den unten stehenden Rezepten vorbereiten.
4. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Signallampe. Diese Kontrolllampe leuchtet immer dann auf, wenn die vorgesehene Temperatur abgesunken ist und das Gerät erneut aufheizt.
5. Bei erstmaliger Benutzung die Druckgussplatten mit einer kleinen Menge hitzebeständigen Öls oder Butter auspinseln.
6. Legen Sie nun die vorbereiteten Sandwiches in die dafür vorgesehenen Mulden des Sandwichtoasters.
7. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Deckelverschluss zu.
8. Backen Sie Ihre Sandwiches bis zur gewünschten Bräunung.
9. Sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist, können Sie die Sandwiches entnehmen.
10. Ziehen Sie sofort nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
3. Das Gehäuse des Gerätes sowie die Backplatten können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Geben Sie das Reinigungsmittel nie direkt auf das Gerät, sondern immer auf ein feuchtes Tuch.
4. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
5. Vor der erneuten Benutzung müssen alle Teile vollkommen trocken sein.

Hinweise und Rezepte für den Sandwichtoaster

Achtung: Bei der Zubereitung von Sandwiches stets den Griffverschluss schließen!

Für die Herstellung von Sandwiches kann jede Brotsorte verwendet werden – wir empfehlen Toastbrot.

Statt verschiedener Brotsorten können Sie auch Blätterteig oder Hefeteig verwenden, die Sie auch tiefgefroren erhalten. Diese Teige rollen Sie ca. 3 mm dick in 13 cm große Teigquadrate aus.

Bestreichen Sie alle Brotseiten, die auf die Toastplatten gelegt werden, dünn mit Butter oder Margarine.

Sie werden feststellen, dass Sie schon mit wenigen Zutaten (z.B. Essensreste) köstliche Snacks einfach und schnell zubereiten können, wobei der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind: Es eignen sich Fleisch, Fisch, Käse, Wurst, die mit Zwiebel, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Gewürzen kombiniert köstliche Sandwiches ergeben. Oder versuchen Sie einmal, aus Blätterteig und Früchten wie Äpfeln, Bananen, Ananas kombiniert mit Marmelade oder Schokolade köstliches Gebäck herzustellen. Aber auch ein einfacher Mehl-Wasser-Teig gefüllt mit einer Fleischfarce oder Gemüse ergibt wohlschmeckende Snacks.

Bitte beachten Sie beim Füllen des Sandwichs, dass das Brot auf die Abmessungen der Platten zugeschnitten werden sollte und beim Belegen ringsum ein Rand von etwa 1 cm frei bleiben sollte, da andernfalls der Käse aus der Füllung auslaufen kann.

Sandwich-Ideen

Käse-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot
2 Scheiben Käse (z.B. Scheibletten)
2 Scheiben gekochter Schinken

Dieses Sandwich können Sie variieren, indem Sie je nach Geschmack Gewürzgurken oder Dosen-Ananas beifügen.

Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) mit je 1 Scheibe Käse, Schinken und wahlweise Ananas oder Gurken belegen.

Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) daraufsetzen und die Sandwiches in den vorgeheizten Sandwichtoaster geben. Gerät schließen und ca. 2-3 Minuten toasten.

Ricottakäse oder Mascarpone und Chutney-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot
100 g Ricottakäse oder Mascarpone
1 Ei
Chutney (z.B. Mango Chutney)
Salz und Pfeffer

Ricottakäse/Mascarpone mit Ei, Salz, Pfeffer mischen. Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) auf die vorgeheizten Backmulden legen. Mit einem Löffel eine leichte Mulde in das Brot drücken. Mischung auf das Brot gießen und nach Belieben Chutney hinzufügen. Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) daraufsetzen, Gerät schließen und ca. 2-3 Minuten toasten.

Gefüllte Teigtaschen - Samosas

Für diese Teigtaschen lassen sich auch kleine Mengen Gemüse aufbrauchen. Die Füllung kann entsprechend abgewandelt werden.

125 g Mehl
2 Prisen Salz
3 EL Öl
2 EL Wasser
150 g Pellkartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
1 EL Öl
75 g Zwiebeln, feingehackt
1 ½ TL Curry
75 g tiefgefrorene Erbsen, aufgetaut
1 TL frischer, fein geraspelter Ingwer
1 kleine Chilischote, entkernt und feingehackt
2 EL Wasser
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Zitronensaft
zerlassene Butter zum Bepinseln
2 EL frischer, feingehackter Koriander

Mehl sieben, Salz, Öl und Wasser langsam einarbeiten. Ggf. etwas mehr Wasser verwenden und Teig gut durchkneten (ca. 10 Min.), so dass sich eine feste Teigkugel bildet. Teig mit Öl einreiben und in einer Plastiktüte mind. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Füllung zubereiten. Hierzu die Zwiebel in Öl andünsten, Curry dazugeben und kurz weiterdünsten, dann Erbsen, Ingwer, Chilischote und Wasser dazugeben und weiterdünsten, bis die Erbsen gar sind. Nun die restlichen Zutaten und die Kartoffeln zufügen und nochmals 3-4 Min. dünsten lassen.

Teig auswellen und in ca. 13 cm große Quadrate schneiden. Die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters mit Butter bepinseln, 2 Teigplatten darauflegen und gut füllen. Mit zwei weiteren Teigplatten abdecken und mit Butter bepinseln. Gerät schließen und die Samosas goldbraun backen.

Wir empfehlen Ihnen dazu eine Sauce aus Joghurt mit frisch gehacktem Koriander oder Petersilie und bestreut mit Paprika.

Variante:
Füllung aus Lamm- und Rinderhack

250 g feingehacktes Lamm- oder Rinderfleisch
80 g Zwiebel
1 TL Öl
2 TL feingehackter Knoblauch
1 TL feingehackte Ingwerwurzel
1 entkernte, fein gehackte Chilischoten
1 EL gehackter frischer Koriander
2 EL Wasser
Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln in Öl hellbraun andünsten, Knoblauch, Ingwer und Chilischoten zugeben. 2 Min. sautieren, dann das Fleisch dazugeben und garen, bis es braun zu werden beginnt, dann würzen und Wasser zufügen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 25 Min. schmoren, bis es gar ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Den gehackten Koriander zufügen.

Dann wie im obenstehenden Rezept verfahren.

Chinesische Rollen

1 TL Öl
2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und fein gehackt
½ kleine Mohrrübe, geschält und geraspelt
1 TL Sojasauce
150 g Bohnensprossen, abgetropft (Dose)
50 g geschälte Krabben
etwas Sambal Oelek
4 Scheiben Toastbrot
etwas zerlassene Butter zum Bepinseln

Öl erhitzen und Zwiebeln kurz andünsten, Mohrrübe dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten, bis sie leicht weich werden. Dann Sojasauce, Bohnensprossen und Krabben hinzufügen und durchziehen lassen.

Toastbroträndern entfernen und den Toast mit dem Nudelholz sehr dünn auswellen. Die untere Seite mit zerlassener Butter bepinseln. Die Füllung gleichmäßig auf die Scheiben verteilen und aufrollen. Jeweils eine Rolle diagonal in die Mulden des Sandwichtoasters legen, Deckel schließen und 2-3 Minuten toasten.

Wir empfehlen dazu Salat.

Rindfleisch-Schinkentaschen

175 g kaltes Rindfleisch, feingehackt
75 g fetter gekochter Schinken, feingehackt
250 g Blitzblätterteig
1 Ei, geschlagen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Rindfleisch und Schinken vermischen und mit Salz, Pfeffer und Eiern vermischen.

Verfahren Sie dann weiter wie bei den Apfel-Sultaninentaschen.

Apfel-Sultaninentaschen

15 g Butter
250 g geschälte und entkernte Äpfel, in Würfel geschnitten
25 g Sultaninen
1 EL Zucker
½ TL Zimt
3 EL Wasser
1 TL Zitronensaft
250 g Blätterteig (aufgetaut)
zerlassene Butter zum Bepinseln

Butter schmelzen, Äpfel, Sultaninen, Zucker, Zimt, Wasser und Zitronensaft zufügen und unter gelegentlichem Umrühren knapp gar dünsten.

Den Blätterteig zu einer 3 mm dicken Platte ausrollen und in 13 cm große Teigquadrate schneiden.

Zwei Teigplatten mit Butter bepinseln und auf die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters legen. Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf die Teigplatten geben und mit einer gebutterten Teigplatte abdecken.

Das Gerät schließen und ca. 4 Min. toasten, bis der Blätterteig goldbraun ist. Warm servieren.

Einfache Rezepte

Marmeladen-Snack

4 Scheiben Brot
2 TL Marmelade

Mit Honig oder Nougatcreme lassen sich auch tolle Snacks zaubern.

Leberwurst-Snack

4 Scheiben Brot
50 g Kalbsleberwurst
etwas Senf

Lyoner-Snack

4 Scheiben Brot
2-4 Scheiben Gelbwurst
2 TL süßer Senf

Salami-Snack

4 Scheiben Brot
2-4 Scheiben Salami
4 Scheiben Tomaten

Wiener-Würstchen-Snack

4 Scheiben Brot
1 Wiener Würstchen in Scheiben
2 TL Ketchup oder Senf

Bierschinken-Snack

4 Scheiben Brot
2 Scheiben Bierschinken
einige Senfgurkenstücke

Pfälzer-Leberwurst-Snack

4 Scheiben Brot
50 g Pfälzer Leberwurst
2 Scheiben Tomate

Blutwurst-Snack

4 Scheiben Brot
50 g Blutwurst
2 TL Senf
½ Gewürzgurke in Scheiben

Leberkäse-Snack

4 Scheiben Brot
2 Scheiben Leberkäse
2 TL Senf
einige geröstete Zwiebeln

Käse-Snack

4 Scheiben Brot
2 Scheiben Tilsiter
etwas Paprikapulver

Camembert-Snack

4 Scheiben Brot
4 Scheiben Camembert

Rührei-Snack-Snack

4 Brötchenhälften oder Brotscheiben
Rührei aus 2 Eiern

Süsses für kleine und große Naschkatzen

Erdbeertraum

4 Scheiben Weißbrot
2 TL Erdbeermarmelade
4 frische Erdbeeren in Scheiben
½ TL Schokostreusel

Himbeerecken

4 Scheiben Weißbrot
2 TL Himbeermarmelade
1 Prise Zimt
2 TL Mandelblätter

Hawaiitaschen

4 Scheiben Müslitoastbrot oder
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Ananas
2 TL Multivitaminmarmelade
1 TL Kokosraspeln

Nußknacker

4 Scheiben Weißbrot oder Sonnenblumenbrot
2 TL Nougatcreme
2 TL zerkleinerte Nüsse
2 TL Eierlikör

Orangenecken

4 Scheiben Toastbrot
4 Stückchen Zartbitterschokolade
1 TL Orangenmarmelade
1 TL Orangenlikör
2 Scheiben frische Orange
1 TL Mandelblätter

Kaffeeteilchen

4 Scheiben Weißbrot
2 TL süße Sahne
8 Stück Mokkabohnen oder
4 Stück Mokkaschokolade
etwas Instantkaffeepulver

Affentoast

4 Scheiben Weißbrot
½ Banane
2 TL Nougatcreme

Muntermacher

4 Scheiben Vollkorntoast
oder
4 Scheiben Müslitoast
2 TL Honig
1 TL Rosinen
1 TL zerkleinerte Nüsse

Apfelecken

4 Scheiben Weißbrot
4 TL Apfelmarmelade
oder
4 TL Apfelkompott
1 TL Rosinen
etwas Zimt

Vegetarisch – Leicht und lecker

Mexikanisch

4 Scheiben Weißbrot oder
4 Scheiben Maisbrot
2 EL Maiskörner
2 TL Paprika gewürfelt
2 TL Zwiebeln, gewürfelt
einige Spritzer Worcester-Sauce
ein Spritzer Chili-Sauce

Asiatisch

4 Scheiben Weißbrot 4 EL TK-Chinagemüse
einige Spritzer Sojasauce

Leipziger Allerlei

4 Scheiben Weißbrot
4 EL Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Spargel,...)
2 TL süße Sahne
etwas Suppengewürzpulver
frische gehackte Kräuter

Pikant – Pizzas

Pizza Salami

4 Scheiben Weißbrot
4 Scheiben Peperonisalami
etwas Oregano
2 Scheiben Käse
4 Scheiben Tomaten

Pizza Salami-Pilze

4 Scheiben Weißbrot
2 TL Tomatenmark
2 Scheiben Katenwurst
etwas Oregano
2 EL Champignons (Dose)
2 Scheiben Käse

TIPP:
Alle Rezepte eignen sich für klassische Pizzabeläge: Thunfisch, Muscheln, Artischocken, gebratenes Rinderhack, Sardellen usw.

Spargel für Feinschmecker

Spargel mit Schinken

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Stangen Spargel (Dose oder Rest)
4 TL Sauce hollandaise
oder
2 Scheiben Edamer
oder
2 Scheiben Kräuterbutter

Spargel mit Rührei

4 Scheiben Weißbrot
Rührei aus folgenden Zutaten:
1 Ei
1 EL Sahne
Kräuter
2 Stangen Spargel

Spargel mit Putenbrust und Ei

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
1 hartgekochtes Ei
4 TL Sauce hollandaise

TIPP:
Statt Putenbrust können Sie auch Räucherlachs oder Kalbsbraten in dünnen Scheiben verwenden.

Exotische Kombinationen mit Früchten

Hawaii

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Scheiben Ananas
2 Cocktailkirschen
2 Scheiben Gouda

Mandarinen-Rinderzunge

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Rinderzunge
6-8 Mandarinenstücke (Dose)
2 TL Kräuterremoulade

Kiwi-Roastbeef

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Roastbeef
1 Kiwi in Scheiben
etwas Mangosirup

Putenbrust-Sauerkirschen

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
2 EL entsteinte Sauerkirschen (Glas)
2 Scheiben Gouda
1 Prise Zimt

Schweinebraten mit roten Johannisbeeren

4 Scheiben Bauernbrot
2 Scheiben kalter Schweinebraten
2 EL rote Johannisbeeren (TK)
2 TL Remoulade
TIPP:
Statt Schweinebraten können Sie auch Rinderbraten mit Preiselbeeren und etwas Meerrettich zur Remoulade verwenden.

Variationen mit Käse

Walnußbrötchen

4 Scheiben Leinsamenbrot
75 g Walnußkäse
einige Tropfen Weinbrand
2 TL Kirschmarmelade

Chester

4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Chester-Käse
2 TL Tomatenpaprika in Streifen
2 Scheiben Tomaten
4 Silberzwiebeln (Glas), in Scheiben
1 hartes, gewürfeltes Ei

Gouda

4 Scheiben Sesambrot (Kastenbrot)
2 Scheiben Gouda
2 EL Mandarinen oder Sauerkirschen
1 EL gehackte Walnußkerne

Schafskäse

4 Scheiben Weißbrot
75 g Schafskäse
4 Scheiben Tomaten
2 gefüllte Oliven in Scheiben
Oregano / Basilikum

Frischkäse

4 Scheiben Müslibrot oder Weißbrot
75 Frischkäse (Doppelrahm)
12 halbierte, entsteinte Weintrauben

Camembert

4 Scheiben Weißbrot
2 EL Preiselbeeren
4 Scheiben Camembert

Fisch und Meeresfrüchte

Thunfisch

4 Scheiben Weißbrot
50 g Thunfisch
8 Silberzwiebeln, geschnitten
etwas Tomatenketchup
etwas Meerrettich

Makrele

4 Scheiben Weißbrot
einige Zwiebelringe
etwas Tomatenketchup
50 g geräucherte Makrele

Gedünstetes Fischfilet

4 Scheiben Weißbrot
2 EL Kräuterremoulade
2 Scheiben Tomate
50 g gedünstetes Fischfilet (z.B. Kabeljau)

Muscheln

4 Scheiben Weißbrot
8 Muscheln aus der Dose
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
4 Scheiben Tomate
etwas Parmesankäse
2 TL Kräuterremoulade

Krabben

4 Scheiben Weißbrot
50 g Krabben (Dose)
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
Chili, Basilikum, einige Tropfen Zitronensaft

Geflügel

Hähnchen-Ananas

4 Scheiben Weißbrot
50 g Hähnchenfleisch
1 EL Dosenananas
2 EL Remoulade
2 TL Tomatenketchup

Geflügel-Möhren

4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
¼ Möhre, fein geraspelt
2 TL Remoulade

Geflügel-Mais

4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
4 TL Gemüsemais (Dose)
2 TL Tomatenmark

Instructions

Technical Specifications Model 8483

Housing:	Plastic red metallic / stainless steel brushed
Power rating:	700 W, 50 Hz, 230 V~
Dimensions:	approx. 23.0 x 22.6 x 11.5 cm
Power cord:	approx. 100 cm
Weight:	approx. 2.0 kg
Features:	• 2 slice sandwich toaster for entire slices • sealing of the entire slices • diecast aluminium plates with non-stick coating • two control lamps for ON/OFF and temperature
Accessories:	instruction booklet

Technical modifications reserved.

Important Safeguards

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. Place the appliance on a flat surface, never on or near hot surfaces or metal surfaces.
3. Do not touch hot surfaces. Always use the handles or buttons.
4. The appliance and the power cord must not get into contact with water and must not be immersed in water.
5. Check regularly the plug and the power cord with regard to wear and damage. In case of damages or malfunctions, send the machine to our after-sales service.
6. Unplug the machine when it is not used.
7. Do not use the machine near combustible materials such as curtains.
8. Increased attention and special care are necessary, whenever the appliance is used by children or in the vicinity of children. Never leave the appliance without supervision.
9. Take care that the power cord does not hang over the countertop.
10. Do not use the machine with other than the approved accessories.
11. Do not use outside.
12. Never wind the cable around the machine, always use the cable wind-up at the bottom when the appliance is not in use.

Only use the appliance for domestic purposes in the manner described in this booklet. The manufacturer does not assume any liability in case of commercial or improper use.

Use of the sandwich toaster

1. Remove the packaging materials and wipe the housing as well as the plates with a damp cloth.
2. Put the plug into the socket (power supply 230 V). Both control light turn on.
3. Use the preheating phase (approx. 5 minutes) to prepare the sandwiches according to the recipes below.
4. As soon as the required temperature is reached, the green control lamp turns off. This lamp will always turn off, when the required temperature is reached and will turn on when heating starts again.
5. Before the first use, grease the plates with some oil or butter.
6. Now place the prepared sandwiches on the sandwich moulds.
7. Close the lid by means of the catch.
8. Bake your sandwiches until it takes the desired colour.
9. As soon as the desired browning is reached, you can take out the sandwiches.
10. After preparation of the sandwiches, take the plug immediately out of the power socket.

Cleaning and maintenance

1. Always unplug the appliance, when it is not use and let it cool down before it is cleaned.
2. Do not use any sharp or scouring agents.
3. Wipe the housing and the plates with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Use mild cleansers, but never apply such cleanser directly on the housing, but on the cloth.
4. Take care to avoid water penetrating into the appliance.
5. All parts of the appliance must be dry before use.

Informations and recipes for the sandwich toaster

Attention: When preparing sandwiches always close the catch!

You may use each kind of bread for the preparation of sandwiches – however, we recommend to take toast bread.

Instead of bread you may also use puff pastry or yeast dough which you can buy frozen.

Please roll the dough approx. 3 mm thick and cut them into 13 cm large dough squares.

Spread all sides of the bread which will contact the toast plates slightly with butter.

You will see, that only few ingredients (e.g. the left-overs of other dishes) are necessary to prepare delicious snacks quite simply and rapidly without any limitation to your fantasy: You may take meat, fish, cheese, sausage, which can be combined with onions, tomatoes, gherkins, mushrooms, and spices to get delicious sandwiches. Or just try to make sweet pastries from puff pastry and fruits such like apples, bananas, pineapple combined with jam or chocolate. But also a simple short pastry dough made of flour and water and filled with a meat stuffing or with vegetables give delicious snacks.

Please find below some recipe ideas:

Sandwiches

Cheese sandwich

4 slices toast bread
2 slices cheese
2 slices cooked ham

You may vary this recipe by adding gherkins or pineapples (can).

Place 1 slice of cheese, ham, and optionally pineapple or gherkins on the buttered toast slices (buttered side down).

Then put the other toast slices (buttered side on top) on the sandwich, lay it into the preheated sandwich toaster. Close the toaster and toast the sandwiches for approx. 2-3 minutes.

Sandwich with ricotta or mascarpone and chutney

4 slices toast bread
100 g ricotta or mascarpone cheese
1 egg
chutney (e.g. mango chutney)
salt and pepper

Mix ricotta/mascarpone with the egg, salt, and pepper. Lay two buttered toast slices (buttered side down) on the preheated mould. Press a hollow into the bread with a spoon. Pour the cheese mixture onto this hollow. Add some chutney to taste. Then cover with the other toast slices (buttered side on top), close the unit and toast for approx. 2-3 minutes.

Chinese Rolls

1 tblsp oil
2 scallions, washed and finely chopped
½ small carrot, peeled and grated
1 tsp soy sauce
150 g bean sprouts (can)
50 g peeled prawns
some Sambal Oelek
4 slices toast bread
some melted butter to spread

Heat oil and slightly fry onions, add carrots and continue to fry for 2 minutes. Then add soy sauce, bean sprouts and prawns and let simmer for a moment.

Remove the edges of the toast bread and roll the slices very thinly. Butter the underside with melted butter. Spread the stuffing on the slices and roll them up. Lay one roll each diagonally into the moulds of the toaster and toast for about 2-3 minutes.

We recommend to accompany this dish with salad.

Beef/ham snacks

175 g cold beef, finely chopped
75 g cooked ham, finely chopped
250 g puff pastry (defrosted)
1 egg, beaten
salt, freshly grinded pepper

Mix beef and ham and season with salt, pepper and eggs.

Then proceed as described for apple sultana puffs.

Samosas

You can take small quantites of vegetables for this recipe – ideal to use left-overs. Just vary the stuffing accordingly.

125 g flour
2 pinches of salt
3 tblsp oil
2 tblsp water
150 g jacket potatoes, peeled and cut into small pieces
1 tblsp oil
75 g onions, finely chopped
1 ½ tsp curry powder
75 g defrosted peas
1 tsp fresh, grated ginger
1 small chilli pepper, seeds removed, finely chopped
2 tblsp water
1 pinch of cayenne pepper
2 tblsp lemon juice
melted butter
2 tblsp fresh, finely chopped coriander

Sift flour, rub in salt, oil and water and knead thoroughly. Use more water if necessary. Knead for about 10 min. to get a stiff ball of dough. Rub the dough with oil and leave it in a plastic bag for about 30 minutes.

Prepare the stuff in the meantime. Fry the onions in oil, add curry powder and continue to fry for a moment, than add peas, ginger, chilli pepper and cook until the peas are soft. Then add the potatoes and other ingredients and let simmer for 3-4 min.

Roll the dough and cut it into approx. 13 cm large squares. Brush the preheated moulds of the sandwich toaster with butter, place 2 dough plates on it and add the stuffing. Cover with two other dough plates, brush with melted butter, close the unit and bake the samosas.

We recommend a dressing of yoghurt with fresh, chopped coriander or parsley and sprinkled with paprika pepper or garam masala.

Variant:
Lamb/beef stuffing
250 g finely chopped lamb or beef meat
80 g onions
1 tsp oil
2 tsp finely chopped garlic
1 tsp finely chopped ginger
1 finely chopped chilli peppers (seeds removed)
1 tblsp chopped fresh coriander
2 tblsp water
lemon juice
salt and pepper

Stir-fry the onions in oil, add garlic, ginger and chillis. Stir-fry for 2 min., then add the meat and fry, until it begins to get brown, then add spices and water. Reduce heat and let simmer for approx. 25 min. Add the chopped coriander.
Continue as described in the above recipe.

Apple sultana puffs

15 g butter
250 g peeled and chopped apples
25 g sultanas
1 tblsp sugar
½ tsp cinnamon
3 tblsp water
1 tblsp lemon juice
250 g puff pastry (defrosted)
melted butter

Melt butter, add apples, sultanas, sugar, cinnamon, water and lemon juice and cook stirring occasionally until the apples are soft.

Roll puff pastry to a 3 mm thick plate and cut it into 13 cm large dough squares.

Spread two dough plates with butter and place them on the preheated moulds of the sandwich - toaster (buttered side down). Fill 1 tablespoon of the stuffing on each dough plate and cover it with another buttered dough plate (buttered side on top).

Close the toaster and bake for approx. 4 minutes, until the puff pastry is golden. Serve warm.

Simple recipes

Jam snack

4 slices bread
2 tsp jam

Make delicious snacks also with honey or chocolate/nut cream or peanut butter.

Liver sausage snack

4 slices bread
50 g calf liver sausage
some mustard

Minced porc sausage snack

4 slices bread
2-4 slices minced porc sausage
2 Tl sweet mustard

Salami snack

4 slices bread
2-4 slices salami
4 slices tomatoes

Vienna sausage snack

4 slices bread
1 Vienna sausage
2 tsp ketchup or mustard

Blood sausage snack

4 slices bread
50 g blood sausage
2 tsp mustard
½ gherkin in slices

Meat loaf snack

4 slices bread
2 slices meat loaf
2 tsp mustard
some roasted onions

Cheese snack

4 slices bread
2 slices cheese
some paprika powder

White cheese snack

4 slices bread
50 g white cheese with herbs

Camembert snack

4 slices bread
4 slices camembert

Scrambled egg snack

4 half rolls or
4 slices of bread
2 eggs (scrambled)

Sweet dreams

Strawberry dream

4 slices white bread
2 tsp strawberry jam
4 fresh strawberries in slices
½ tsp chocolate chips

Raspberry corners

4 slices white bread
2 tsp raspberry jam
1 pinch of cinnamon
2 tsp sliced almonds

Hawaii snacks

4 slices muesli toast or
4 slices white bread
2 slices pineapple
2 tsp multivitamin jam
1 tsp coconut flakes

Nutcracker

4 slices white bread or
sunflower seed bread

2 tsp nougat cream
2 Tl chopped nuts
2 tsp egg liquor

Orange corners

4 slices toast bread
4 pcs of chocolate
1 tblsp of orange marmelade
1 tsp orange liquor
2 slices fresh orange
1 tsp sliced almonds

Coffee pastries

4 slices white bread
2 tsp sweet cream
4 pcs mocha chocolate
some instant coffee

Monkey toast

4 slices white bread
½ banana
2 tsp nougat cream

Freshmaker

4 slices whole-meal toast or
4 slices muesli toast
2 tsp honey
1 tsp sultanas
1 tsp chopped nuts

Apple pastries

4 slices white bread
4 tsp apple jam
or
4 tsp stewed apples
1 tsp sultanas
some cinnamon

Vegetarian – light and tasty

Mexican

4 slices white bread or
4 slices corn bread
2 tblsp corn kernels
2 tsp cubed paprika
2 tsp cubed onions
Worcester sauce
one dash of chilli sauce

Asean

4 slices white bread
4 tblsp frozen Chinese
vegetables
some dashes soy sauce

German Vegetable Mix

4 slices white bread
4 tblsp mixed vegetables
(peas, carrots, asparagus etc.)
2 tsp cream
some soup seasoning
freshly chopped herbs

Pizzas

Pizza Salami

4 slices white bread
4 slices peperoni salami
some origan
2 slices cheese
4 slices tomatoes

Pizza Salami-mushrooms

4 slices white bread
2 tsp tomato pulp
2 slices salami
some origan
2 tblsp mushrooms (can)
2 slices cheese

TIP:
Pizza snacks can be made with: tuna, artichokes, roasted beef, anchovis, etc.

Asparagus for gourmets

Asparagus with ham

4 slices white bread
2 slices cooked ham
2 stalks of asparagus (can or freshly cooked)
4 tsp sauce hollandaise
or
2 slices mild cheese
or
2 slices herb butter

Asparagus with scrambled egg

4 slices white bread
Scrambled egg of the following ingredients:
1 egg
1 tblsp cream
herbs
2 stalks of asparagus

Asparagus with turkey breast and egg

4 slices white bread
2 slices smoked turkey breast
1 cooked and cubed egg
4 tsp sauce hollandaise

6. **TIP:**
   Try smoked salmon or thin slices of veal roast instead of turkey.

Exotic fruit combinations

Hawaii

4 slices white bread
2 slices cooked ham
2 slices pineapple
2 cocktail cherries
2 slices Gouda cheese

Tangerine – beef tongue

4 slices white bread
2 slices beef tongue
6-8 tangerine pieces (can)
2 tsp remoulade with herbs

Kiwi – roastbeef

4 slices white bread
2 slices roast beef
1 kiwi in slices
some mango syrup

Turkey breast – cherries

4 slices white bread
2 slices smoked turkey breast
2 tblsp sour cherries (glass)
2 slices Gouda cheese
1 pinch of cinnamon

Roasted porc with red currants

4 slices coarse brown bread
2 slices cold porc roast
2 tblsp red currants
2 tsp remoulade

TIP:
Try beef roast with cranberries or season the remoulade with a little bit of horseradish.

Fish and seafood

Tuna

4 slices white bread
50 g tuna
8 silver onions, sliced
some tomato ketchup
some horseradish

Mackerel

4 slices white bread
some onion slices
some tomato ketchup
50 g smoked mackerel

Steamed fish fillet

4 slices white bread
2 tblsp herb remoulade
2 slices tomato
50 g steamed fish fillet (e.g. codfish)

Crabs

4 slices white bread
50 g crabs (can)
some tomato pulp
some garlic
chilli, basil,
some dashes of lemon juice

Mussels

4 slices white bread
8 mussels (can)
some tomato pulp
some garlic
4 slices tomato
some parmesan cheese
2 tsp herb remoulade

Poultry

Chicken - pineapple

4 slices white bread
50 g chicken meat
1 tblsp pineapple pieces
2 tblsp remoulade

Poultry – carrots

4 slices white bread
50 g poultry meat
¼ carrot, finely grated
2 tsp remoulade

Poultry – corn

4 slices white bread
50 g poultry meat
4 tsp corn kernels (can)
2 tsp tomato pulp

Mode d'emploi

Spécifications techniques – Modèle 8483

Boîtier	Plastique rouge métallique / acier inox brossé
Capacité:	700 W, 50 Hz, 230 V~
Dimensions:	env. 23,0 x 22,6 x 11,5 cm
Cordon:	env. 100 cm
Poids:	env. 2,0 kg
Caractéristiques:	• Grille pain pour deux sandwichs entiers • Fermeture des sandwichs entiers • Plats de cuisson en aluminium coulé sous pression avec enduction anti-adhésive • Lampes de contrôle pour marche/arrêt et chauffage
Accessoires:	Mode d'emploi

Sous réserve de modifications techniques-

Consignes de sécurité

1. Veuillez lire ces instructions soigneusement et les garder à la portée de main.
2. Placez le grille-pain sur une surface plate, ne jamais le placer sur ou à coté de surfaces chaudes ou sur des surface métalliques.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
4. Le grille-pain ainsi que le cordon ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau ou être mis dans l'eau.
5. Controllez régulièrement la fiche et le cordon en regard d'usure ou de défauts. En cas de défaut ou de malfonction veuillez envoyer le grille-pain à notre service apres-vente.
6. Si vous n'utilisez pas le grille-pain tirez la fiche de la prise.
7. Ne jamais utilisez le grille-pain près de matières combustibles comme des rideaux.
8. Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
9. Faites attention que le cordon ne pend pas au-dessus to plateau de travailet n'est pas coinçé.
10. Le grille-pain ne doît pas être utilisé avec des accessoires d'autres marques.
11. Ne jamais utiliser le grille-pain en dehors.
12. Ne roulez jamais le cordon autour de l'appareil.

L'appareil est prévue pour l'utilisation dans les menages.
Le manufacteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

Mode d'emploi

1. Enlevez l'emballage et essuyez l'appareil et les plats avec un chiffon humide.
2. Posez la fîche dans la prise (alimentation 230 V). Les lampes de contrôle s'allument.
3. Pendant que le grille-painpréchauffe (env. 5 minutes) préparez les sandwichs.
4. Après que la température nécessaire soit achevée, la lampe de contrôle verte s'éteint. Cette lampe s'allume toujours quand la température a baissée et l'appareil rechauffe.
5. Avant le premier usage veuillez légèrement beurrer le plats.
6. Maintenant vous pouvez poser les sandwichs préparés dans les moules de sandwichs, ou
7. Fermez le couvercle avec le verrou
8. Faites cuire les sandwichs jusqu'à ce qu'ils sont bien dorés.
9. Enlevez les sandwichs
10. Tirez le fiche de la prise de courant immédiatement après l'utilisation.

Nettoyage et entretien

1. Toujour tirer la fiche de las prise de courant avant de nettoyer l'appareil et le laisser refroidir.
2. N'utilisez ni des lessives écurantes ni des éponges de paille de fer.
3. Essuyez le boîtier et les plats de l'appareil avec un tissu humide et sechez-le avec un tissu sec. Placez des lessives doux sur le tissu, mais jamais directement sur l'appareil.
4. Faire attention que l'eau ne peut pas pénétrer pas dans l'appareil.
5. Bien sécher tous les élements avant d'utiliser l'appareil.

Utilisation et recettes pour la préparation des sandwichs

Attention: En préparant des sandwichs veuillez toujours fermer le verrou de la poignée!

Pour préparer des sandwichs vous pouvez prendre toute sorte de pain – nous recommandons du pain blanc.

A la place du pain la pâte feuilleté ou la pâte levée sont aussi convenable, que l'on peut acheter congélées.

Roulez les pâtes à env. 3 mm d'épaisseur et coupez-les en carreaux de 13 cm.

Beurrez légèrement les côtés extérieures du pain qui seront posées sur les plats.

Vous allez constater qu'il vous faut seulement peu d'ingrédients (p.e. des restes) pour préparer des casse-croûtes délicieux: prenez de la viande, du poisson, du fromage, de la saucisse, combiné avex des oignons, des tomates, des cornichons, des champignons et des épices. Essayez aussi de fourrer de la pâte feuilletée avec de fruits (pommes, bananes, ananas) combinées avec de la confiture ou du chocolat – vous recevrez des pâtisseries savoureuses. Une simple pâte brisée fourrée d'une farce de viande ou de légumes est une casse-croûte délicieuse.

Croque Monsieur

4 tranches de pain blanc
2 tranches de fromage
2 tranches de jambon cuit

Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conserve).

Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons.

Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil préchauffé pour env. 2-3 minutes.

Chaussons aux pommes

15 g de beurre
250 g de pommes pelées et coupées en petits morceaux
25 g de raisins secs
1 cuillerée à soupe de sucre
½ cuillerée à café de canelle
3 cuillerées à soupe d'eau
1 cuillerée à soupe de jus de citron
250 g de pâte feuilletée (dégelée)
beurre fondu

Fondez le beurre, ajoutez les pommes, les raisins, le sucre, le canelle, l'eau et le jus de citron et faites cuire en remuant de temps en temps.

Sandwichs au ricotta ou mascarpone et au chutney

4 tranches de pain blanc
100 g de fromage blanc (ricotta ou mascarpone)
1 oeuf
chutney (p.e. Mango Chutney)

sel et poivre

Mélangez le fromage blanc avec l'oeuf, le sel et le poivre. Posez deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) sur l'appareil préchauffé. Faites un creux à l'aide d'une cuillère. Versez le fromage sur le pain, ajoutez un peu de chutney à votre choix. Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil pré-chauffé pour env. 2-3 minutes.

Roulez la pâte feuilletée à une épaisseur de 3 mm et coupez-la en carreaux de 13 cm.

Badigeonnez deux carreaux de pâte avec du beurre fondu et posez-les sur l'appareil préchauffé. Posez une cuillerée à soupe de la compote sur la pâte, couvrez les chaussons d'un autre carreau de pâte beurré et faites griller pour env. 4 minutes.

Faites servir au chaud, accompagné de crème chantilly ou de la glace à la vanille.

Chaussons farcis à la méxicaine – Samosas

125 g de farine
2 pincées de sel
3 cuillerées à soupe d'huile
2 cuillerées à soupe d'eau
150 g de pommes de terres en robe de chambre, pelées et coupées an petits carrés
1 cuillerées à soupe d'huile
75 g d'oignons, finement hâchés
1½ cuillerée à café de curry
75 g de pois, dégelées
1 cuillerée à café de gingembre râpé
1 petit poivron dépépiné et finement hâché
2 cuillerées à soupe d'eau
1 pincée de poivre de Cayenne
2 cuillerées à soupe de jus de citron
beurre fondu pour badigeonner
2 cuillerées à soupe de coriandre frais, finement hâché

Blutez la farine, ajoutez le sel, l'huile et l'eau. Prenez un peu plus d'eau si nécessaire et pétriez la pâte pour env. 10 minutes pour avoir une boule lisse. Huilez la pâte et laissez-la reposer pour 30 minutes dans un sac de plastique.

Préparez la farce: Braisez les oignons dans l'huile, ajoutez le curry et ajoutez après quelques instants les petits pois, le gingembre, les poivrons et l'eau. Faites cuire quelques minutes. Puis ajoutez les autres ingrédients et les pommes de terre et faites cuire encore pour 3-4 minutes.

Roulez la pâte et coupez-la en carreaux de 13 cm. Beurrez les moules préchauffées, y posez 2 carreaux de pâte et fourrez-les. Couvrez-les d'un autre carreau de pâte, fermez l'appareil et faites dorer les samosas.

Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une sauce de yaourt avec du coriandre frais haché ou du persil haché et de paprika.

Variante:
Farce de viande d'agneau et de boeuf

250 g viande d'agneau ou de boeuf finement hâchée
80 g d'oignons
1 cuillerée à café de huile
2 cuillerées à café d'ail finement hâché
1 cuillerée à café de gingembre finement hâché
1 poivrons dépépinés et hachés
1 cuillerée à soupe de coriandre haché
2 cuillerées à soupe d'eau
jus de citron
sel et poivre

Dorez les oignons dans l'huile, ajoutez l'ail, le gingembre et les poivrons. Braisez 2 minutes, ajoutez la viande et faites cuire, jusqu'à ce la viande commence à dorer, ajoutez les épices et l'eau. Reduisez la chaleur et faites braiser env. 25 minutes. Ajoutez le coriandre.

Continuez comme décrit dans la recette ci-dessus.

Chaussons boeuf – jambon

175g de viande froide de boeuf, finement hâché
75 g de jambon cuit gras, finement hâché
250 g de pâte feuilletée
1 oeuf battus
sel, poivre

Mélangez la viande de boeuf et le jambon, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez avec les oeufs.

Procedez comme décrit ci-dessus.

Chaussons chinois

1 cuillerée à soupe d'huile
2 échalottes finement hachées
½ carotte râpée
1 cuillerée à café de sauce de soja
150 g de pousses d'haricots (conserve)
50 g de crevettes pelées
un peu de Sambal Oelek
4 tranches de pain blanc
beurre fondu

Chauffer l'huile et faites étuver les oignons, ajoutez la carotte et continuez à étuver pour 2 minutes, puis ajoutez la sauce de soja, les pousses d'haricots et les crevettes.

Enlevez les bords du pain et roulez-le bien mince. Badigeonnez le côté inférieur avec du beurre fondu, distribuez la farce sur le pain et roulez-le. Mettez les rouleaux dans l'appareil préchauffé et faites griller pour 2-3 minutes.

Accompagnez ce plat de salade.

Des recettes simples

À la confiture

4 tranches de pain
2 cuillerées à café de confiture

À la saucisse de porc

4 tranches de pain
2-4 tranches de saucisse de porc
2 cuillerées de moutarde sucré

À la Salami

4 tranches de pain
2-4 tranches de salami
4 tranches de tomates

Aux saucisses

4 tranches de pain
1 saucisse viennoise
2 cuillerées à café de ketchup ou de moutarde

Au boudin

4 tranches de pain
50 g de boudin
2 cuillerées à café de moutarde
½ cornichon en tranches

À la Pâté de Foie

4 tranches de pain
50 g de pâté de foie de veau
un peu de moutarde

Au pâté

4 tranches de pain
2 tranches de pâté
2 cuillerées à café de moutarde
des oignons grillés

Au fromage

4 tranches de pain
2 tranches de fromage
un peu de paprika

Au fromage aux fines herbes

4 tranches de pain
50 g de fromage aux fines herbes

Au Camembert

4 tranches de pain
4 tranches de camembert

Aux oeufs brouillés

4 moitiés de petit pain
ou
4 tranches de pain
2 oeufs

Préparez des oeufs brouillés.

Recommandation:
Grillez vos petits pains ou vos tartines – délicieux!

Les petites pâtisseries

Rêve aux fraises

4 tranches de pain blanc
2 cuillerées à café de confiture de fraises
4 fraises fraîches en tranches
½ cuillerée à café de chocolat râpé

Chaussons aux framboises

4 tranches de pain blanc
2 cuillerées à café de confiture de framboises
1 pincée de canelle
2 cuillerées à café d'amandes feuilletées

À l'Hawaii

4 tranches de pain au muesli
ou
4 tranches de pain blanc
2 tranches d'ananas
2 cuillerées à café de confiture aux multivitamines
1 cuillerée à café de flocons de coco

Casse-noisette

4 tranches de pain blanc ou de pain de tournesol
2 cuillerées à café de crème de nougat
2 cuillerées à cafe de noisettes hachées
2 cuillerées à café de liqueurs d'oeufs

À l'Orange

4 tranches de pain blanc
4 pièces de chocolat amer
1 cuillerée à café de confiture d'oranges
1 cuillerée à café de liqueur d'oranges
2 tranches d'orange fraîche
1 cuillerée à café d'amandes feuilletées

Petit déjeuner des singes

4 tranches de pain blanc
½ banane
2 CT de crème de nougat

Petit gateau

4 tranches de pain blanc
2 cuillerées à café de crème Chantilly
8 grains de mocca ou
4 morceaux de chocolat au mocca
poudre de café instantané

Réveilleur

4 tranches de pain complet ou
4 tranches de toast au muesli
2 cuillerées à café de miel
1 cuillerée à café de raisins secs
1 cuillerée à café de noisettes hachées

Chaussons aux pommes

4 tranches de pain blanc
4 cuillerées à café de confiture de pommes, ou
4 cuillerées à café de compot de pommes
1 CT de raisins secs
une pincée de canelle

Vegetarien – Léger et délicieux

À la mexicaine

4 tranches de pain blanc ou
4 tranches de pain au maïs
2 CS de grains de maïs (conserve)
2 CT de poivron rouge coupé
2 CT d'oignons hachés
sauce Worcester
sauce au chili

À l'asiatique

4 tranches de pain blanc
4 cuillerées à soupe de légumes chinois (congélés)
quelques gouttes de sauce de soja

Leipziger Allerlei (RECETTE ALLEMANDE)

4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes mélangés (petits pois, carottes, asperge,)
2 CT de crème chantilly
épices potagers
fines herbes hachées

Pizzas

Pizza Salami

4 tranches de pain blanc
4 tranches de salami au poivron
origan
2 tranches de fromage
4 tranches de tomates

Pizza Salami-champignons

4 tranches de pain blanc
2 CT de purée de tomates
2 tranches de salami
origan
2 CS de champignons
2 tranches de fromage

Recommandation:
Enrichez vos casse-croûtes pizza de thon, de moules, d'artichauts, des anchois etc.

L'asperge pour les gourmets

Asperge avec du jambon

4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 asperges entières (conserve)
4 CT de sauce hollandaise, ou
2 tranches de fromage doux ou
2 tranches de beurre aux fines herbes

Asperge avec des oeufs brouillées

4 tranches de pain blanc
Preparez des oeufs brouillées:
1 oeuf
1 cuillerée à soupe de crème
fines herbes
2 asperges entières

Asperge avec de la poitrine de dinde

4 tranches de pain blanc
2 tranches de poitrine de dinde fumée
1 oeuf dur coupé
4 cuillerées à café de sauce hollandaise

Des combinaisons exotiques aux fruits

Hawaii

4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 tranches de ananas
2 cerises en sirop
2 tranches de fromage gouda

Langue de boeuf

4 tranches de pain blanc
2 tranches de langue de boeuf
6-8 pièces de mandarines
2 cuillerées à café de la remoulade aux fines herbes

Kiwi – Roastbeef

4 tranches de pain blanc
2 tranches de roastbeef
1 kiwi en tranches
sirop de mangues

Poitrine de dinde – griottes

4 tranches de pain blanc
2 tranches de poitrine de dinde fumée
2 cuillerées à soupe de griottes
2 tranches de fromage gouda
1 pincée de canelle

Rôti de porc – groseilles

4 tranches de pain de campagne
2 tranches de rôti de porc froid
2 cuillerées à soupe de groseilles (congelées)
2 cuillerées à café de remoulade

Recommandation:
Essayez du rôti de boeuf avec des airelles et un peu de raifort à la place du rôti de porc.

Variations au fromage

Camembert

4 tranches de pain blanc
2 cuillerées à soupe d'airelles
4 tranches de camembert

Chester

4 tranches de pain blanc
2 tranches de Chester
2 cuillerées à café de poivron doux en tranches
2 tranches de tomates
4 oignons conservés en tranches
1 oeuf dur haché

Gouda

4 tranches de pain au sésame
2 tranches de gouda
2 cuillerées à soupe de mandarines ou de griottes
1 cuillerée à soupe de noix hachées

Petits pains aux noix

4 tranches de pain aux linettes
75 g de fromage aux noix
quelques gouttes de cognac
2 cuillerées à café de la confiture de cerises

Fromage de mouton

4 tranches de pain blanc
75 g de fromage de mouton
4 tranches de tomates
2 olives farcis en tranches
origan / basilic

Fromage frais

4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc
75 fromage blanc
12 raisins frais coupés en deux

Poissons et fruits de mer

Thon

4 tranches de pain blanc
50 g de thon
8 petits oignons conservés, coupés en tranches
un peu de ketchup de tomates
un peu de raifort

Moules

4 tranches de pain blanc
8 moules (conserve)
purée de tomates
ail
4 tranches de tomate
parmesan râpé
2 CT de remoulade

Crevettes

4 tranches de pain blanc
50 g de crevettes (conserve)
purée de tomates
ail
chili, basilic
quelques gouttes de jus de citron

Volailles

Poulet – ananas

4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
1 CS d'ananas
2 CS de remoulade

Poulet – carottes

4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
¼ carotte râpée
2 CT de remoulade

Poulet – maïs

4 tranches de pain blanc
50 g de poulet
4 CT de maïs (conserve)
2 CT de purée de tomates

Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens model 8430

Behuizing:	kunststof rood metallic / edelstaal geborsteld
Vermogen:	700 W, 50 Hz, 230 V~
Afmetingen:	ca. 23,0 cm x 22,6 x 11,5 cm
Voedingskabel:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 2,0 kg
Uitrusting:	- sandwichtoaster voor 2 sandwiches - verzegeling van de gehele plakjes - bakplaten met antiaanbaklaag - controlelamjes voor AAN/UIT en verwarming
Toebehoren:	gebruiksaanwijzing

Technische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinstructies

1. Lees de volgende instructies zorgvuldig door en bewaar deze.
2. Plaats het apparaat op een vlakke oppervlakke en nooit op of naast hete oppervlakken of op een metalen plateau.
3. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik steeds de handgrepen of bedieningsknoppen.
4. Het apparaat alsmede de kabel mogen niet met water in aanraking komen en niet in water worden gedompeld.
5. Controleer de stekker en voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadigingen of foutieve functies dient u het apparaat op te sturen naar onze klantenservice.
6. Na het gebruik de stekker uit het stopcontact trekken.
7. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbaar material zoals bijv. van gordijnen.
8. Extra aandacht en bijzondere zorgvuldigheid zijn noodzakelijk wanneer het apparaat door kinderen resp. in hun buurt wordt gebruikt. Laat het apparaat nooit zonder toezicht.
9. Let erop dat de voedingskabel niet over het arbeidsoppervlak heen hangt.
10. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere merken worden gebruikt.
11. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in de buitenlucht.
12. Wikkel de kabel nooit om het apparaat.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.

Gebruiksaanwijzing

1. Alle verpakkingsmaterialen verwijderen en het apparat met en voechtige doek afwissen.
2. De stekker in het stopcontact steken. De controlelampjes gaan branden. Zolang het apparaat in gebruik is, blijft her rode lampje ingeschakeld.
3. Terwijl de apparaat voorverwarmt (ca. 5 minuten), de ingrediënten voor de sandwiches gereedzetten.
4. Zodra de noodzakelijke temperatuur bereikt is, gaat het groene signaallampje uit. Dit controlelampje gaat steeds branden, wanneer de benodigte temperatuur gedaald is en het apparaat weer verwarmt.
5. Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt de gegoten platen met een kleine hoeveelheid olie of boter insmeren.
6. Leg nu de voorbereide sandwiches in de hiervoor bestemde uitsparingen van de sandwichtoaster.
7. Maak het deksel dicht met de sluiting aan de handgreep.
8. Bak uw sandwiches goudbruin.
9. Wanneer het sandwich bruin is, kunt u het sandwich eruit nemen.
10. Na het gebruik terstond de stekker uit het stopcontact trekken.

Reiniging en onderhoud

1. Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.
2. Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
3. De behuizing en de platen van het apparaat kunt u met een vochtige doek afwissen en met een zachte doek nadrogen.
4. Let erop dat er geen water in het apparaat kan binnendringen.
5. Voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt moeten alle onderdelen volkomen droog zijn.

Aanwijzingen en recepten voor de sandwichtoaster

Let op: Bij de bereiding van sandwiches steeds de greepsluiting dichtmaken!

Voor het maken van sandwiches kan iedere broodsoort worden gebruikt - wij adviseren toastbrood.

In plaats van verschillende broodsoorten kunt u ook bladerdeeg of gistdeeg gebruiken, dat ook diepgevroren verkrijgbaar is.

Deze deegsoorten rolt u ca. 3 mm dik in 13 cm grote deegvierkanten uit.

Smeer alle broodkanten die op de toastplaten worden gelegd, met een dun laagje boter of margarine in.

U zult constateren dat u reeds met enkele ingrediënten (bijv. etensresten) kostelijke snacks gemakkelijk en snel kunt bereiden, waarbij uw fantasie geen grenzen kent: Hiervoor zijn vlees, vis, kaas optimaal, die met uien, tomaten, augurken, champignons en kruiden worden gecombineerd, tot kostelijke sandwiches kunnen worden gemaakt. Of probeer eens van bladerdeeg en vruchten, zoals appels, bananen, ananas, gecombineerd met confiture of chocolade, een kostelijk gebak te vervaardigen. Maar ook een eenvoudig meel-water-deeg, gevuld met een vleesvarce of groente levert een smakelijke snack op.

Hieronder volgen enkele receptadviezen:

Sandwich-ideeën

Kaas-sandwich

4 plakjes toastbrood
2 plakjes kaas (bijv. Scheibletten)
2 plakjes gekookte ham

Deze sandwich kunt u variëren doordat u al naargelang de smaak augurken of ananas uit blik toevoegt.

Twee met boter gesmeerde plakjes toastbrood (de kant met boter naar onderen) met elk 1 plakje kaas, ham en naar keuze ananas of augurk beleggen.

De resterende plakjes toastbrood (kant met boter naar boven) erop plaatsen en de sandwiches in de sandwichtoaster plaatsen. Het apparaat dichtmaken en ca. 2-3 minuten roosteren.

Rundvlees-hamflappen

175 g koud rundvlees, fijngehakt
75 g vette gekookte ham, fijngehakt
250 g bladerdeeg
1 ei, geklopt
zout, vers gemalen peper

Rundvlees en ham mengen en met zout, peper en ei mengen. Ga verder te werk als bij de appel-rozijnen-flappen.

Chinese rollen

1 TL olie
2 sjalotten, gewassen en fijngehakt
½ kleine wortel, geschild en geraspt
1 TL ketjap
150 g bonenkiemen, afgedropen (blik)
50 g geschilde garnalen
een beetje sambal oelek
4 plakjes toastbrood
een beetje gesmolten boter om in te smeren

Olie verhitten en uien kort aanbraden, wortel toevoegen, nogmaals 2 minuten stoven totdat ze een beetje zacht worden. Vervolgens ketjap, bonenkiemen en garnalen toevoegen en laten trekken.

Toastbroodranden verwijderen en het toastbrood met de deegrol zeer dun uitrollen. De onderkant met gesmolten boter insmeren. De vulling gelijkmatig op de plakjes verdelen en er oprollen. Telkens een rol diagonaal in de uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Het deksel sluiten en 2-3 minuten roosteren.

Wij adviseren hierbij salade.

Gevulde deegflappen - Samosas

Voor deze deegflappen kunnen ook kleine hoeveelheden groente worden gebruikt. De vulling kan dienovereenkomstig worden gevarieerd.

125 g meel
2 snufjes zout
3 EL olie
2 EL water
150 g in de schil gekookte aardappelen, geschild en in dobbelsteentjes gesneden
1 EL olie
75 g uien, fijngehakt
1 ½ TL kerrie
75 g diepgevroren erwten, ontdooid
1 TL verse, fijn geraspte gember
1 kleine chili, ontpit en fijngehakt
2 EL water
1 snufje cayennepeper
2 EL citroensap
gesmolten boter om in te smeren
2 EL verse, fijngehakte koriander

Meel zeven, zout, olie en water langzaam doorroeren. Evt. wat meer water gebruiken en het deeg goed doorkneden (ca. 10 min.), zodat er een stevige deegbol ontstaat. Deeg met olie insmeren en in een plastic zak ten minste 30 minuten laten rusten.

Inmiddels de vulling bereiden. Hiervoor de uien in olie aanbraden, kerrie toevoegen en kort laten doorstoven, vervolgens erwten, gember, chili en water toevoegen en laten doorstoven totdat de erwten gaar zijn. Nu de resterende ingrediënten en de aardappelen toevoegen en nogmaals 3-4 min. laten smoren.

Het deeg uitrollen en in ca. 13 cm grote vierkanten snijden. De voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster met boter insmeren, 2 deegplaten er opleggen en goed vullen. Met twee verdere deegplaten afdekken en met boter insmeren. Het apparaat dichtmaken en de samosas goudbruin bakken.

Wij adviseren u hiervoor een saus van yoghurt met vers gehakte koriander of peterselie en bestrooid met paprika.

Variant:
Vulling van lams- en rundergehakt

250 g fijngehakt lams- of rundvlees
80 g uien
1 TL olie
2 TL fijngehakt knoflook
1 TL fijngehakt gemberwortel
1 pitvrije, fijngehakte chili
1 EL gehakte verse koriander
2 EL water
citroensap
zout en peper
De uien in olie lichtbruin aanbraden, knoflook, gember en chili toevoegen. 2 min. sauteren, vervolgens het vlees toevoegen en garen totdat het begint bruin te worden, daarna kruiden en water toevoegen. De hitte reduceren en het vlees ca. 25 min. smoren totdat het gaar is en de vloeistof verdampt is. De gehakte koriander toevoegen.
Vervolgens net als bij het bovenstaande recept te werk gaan.

Ricottakaas of mascarpone en chutney-sandwich

4 plakjes toastbrood
100 g ricottakaas of mascarpone
1 ei
chutney (bijv. mango chutney)
zout en peper

Ricottakaas/mascarpone met ei, zout, peper mengen. Twee plakjes toastbrood met boter (kant met boter naar onderen) op de voorverwarmde bakuitsparingen leggen. Met een lepel een lichte kuil in het brood drukken. Mengsel op het brood gieten en naar believen chutney toevoegen. Vervolgens de resterende plakjes toastbrood (de met boter besmeerde kant naar boven) erop plaatsen. Het apparaat dichtmaken en ca. 2-3 minuten roosteren.

Appel-rozijnenflappen

15 g boter
250 g geschilde en uitgeholde appelen, in dobbelsteentjes gesneden
25 g rozijnen
1 EL suiker
½ TL kaneel
3 EL water
1 TL citroensap
250 g bladerdeeg (ontdooid)
gesmolten boter om in te smeren

Boter smelten, appels, rozijnen, suiker, kaneel, water en citroensap toevoegen en al roerende, net gaar stoven.

Het bladerdeeg tot een 3 mm dikke plaat uitrollen en in 13 cm grote deegvierkanten snijden.

Twee deegplaten met boter insmeren en op de voorverwarmde uitsparingen van de sandwich-toaster leggen. Telkens 1 eetlepel vulling op de deegplaten deponeren en met een geboterde deegplaat afdekken.

Het apparaat dichtmaken en ca. 4 min. roosteren totdat het bladerdeeg goudbruin is. Warm serveren.

Eenvoudige recepten

Confiture-snack

4 plakjes brood
2 TL confiture

Met honing of nougatcrème kunnen ook heerlijke snacks worden getoverd.

Leverworst-snack

4 plakjes brood
50 g kalfsleverworst
een beetje mosterd

Lyoner-snack

4 plakjes brood
2-4 plakjes lichte worst
2 TL zoete mosterd

Salami-snack

4 plakjes brood
2-4 plakjes salami
4 plakjes tomaten

Weense worstjes-snack

4 plakjes brood
1 Weens worstje
2 TL ketchup of mosterd

Boterhamworst-snack

4 plakjes brood
2 plakjes boterhamworst
enkele stukjes augurk

Paltser-leverworst-snack

4 plakjes brood
50 g Paltser leverworst
2 plakjes tomaat

Bloedworst-snack

4 plakjes brood
50 g bloedworst
2 TL mosterd
½ augurk in plakjes

Leverkaas-snack

4 plakjes brood
2 plakjes leverkaas
2 TL mosterd
enkele gebakken uien

Kaas-snack

4 plakjes brood
2 plakjes tilsiter kaas
een beetje paprikapoeder

Camembert-snack

4 plakjes brood
4 plakjes camembert

Omelet-snack

4 halve broodjes
of
4 plakjes brood
2 eieren
hieruit omelet maken.

Zoete gerechten voor kleine en grote snoepers

Aardbeienfantasie

4 plakjes wittebrood
2 TL aardbeienjam
4 verse aardbeien in plakjes
½ TL hagelslag

Frambozenpunten

4 plakjes wittebrood
2 TL frambozenjam
1 snufje kaneel
2 TL gesneden amandel

Hawaii-flappen

4 plakjes muesli-toastbrood
of
4 plakjes wittebrood
2 plakjes ananas
2 TL multivitamine-confiture
1 TL geraspte kokos

Notenkraker

4 plakjes wittebrood of
zonnebloemenbrood
2 TL nougatcrème
2 TL gemalen noten
2 TL advocaat

Sinaasappelpunten

4 plakjes toastbrood
4 stukjes pure chocolade
1 TL sinaasappeljam
1 TL sinaasappellikeur
2 plakjes verse sinaasappel
1 TL gesneden amandel

Koffiegebakjes

4 plakjes wittebrood
2 TL zoete room
8 stuks mokkabonen, of
4 stuks mokkachocolade
een beetje instant koffiepoeder

Apentoast

4 plakjes wittebrood
½ banaan
2 TL nougatcrème

Fitmakers

4 plakjes volkoren toast
of
4 plakjes mueslitoast
2 TL honing
1 TL rozijnen
1 TL gemalen noten

Appelpunten

4 plakjes wittebrood
4 TL appelconfiture
of
4 TL appelcompote
1 TL rozijnen
een beetje kaneel

Vegetarisch – Licht en lekker

Mexicaans

4 plakjes wittebrood of
4 plakjes maïsbrood
2 EL maïskorrels
2 TL paprika in dobbelsteentjes
2 TL uien, in dobbelsteentjes
enkele sprenkeltjes
worcestersaus
een sprenkeltje chilisaus

Aziatisch

4 plakjes wittebrood
4 EL diepvries-chinagroente
een sprenkeltje sojasaus

Leipziger Allerlei

4 plakjes wittebrood
4 EL gemengde groente
(erwten, worteltjes, asperges,...)
2 TL zoete room
een beetje soepgroentepoeder
verse gehakte kruiden

Pikant – pizza´s

Pizza Salami

4 plakjes wittebrood
4 plakjes peperonisalami
een beetje oregano
2 plakjes kaas
4 plakjes tomaat

Pizza Salami-Champignons

4 plakjes wittebrood
2 TL tomatenpuree
2 plakjes katenspek
een beetje oregano
2 EL champignons (blik)
2 plakjes kaas

TIP:
Alle recepten zijn geschikt voor klassieke pizza-uitrusting: tonijn, mosselen, artisjokken, gebraden runder gehakt, ansjovis enz.

Asperges voor fijnproevers

Asperges met ham

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 asperges (blik of rest)
4 TL sauce hollandaise, of
2 plakjes edammer, of
2 plakjes kruidenboter

Asperges met geklopt ei

4 plakjes wittebrood
geklopt ei uit:
1 ei
1 EL room
kruiden
2 asperges

Asperges met kalkoenfilet

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gerookte kalkoenfilet
1 hardgekookt ei
4 TL sauce hollandaise

Exotische combinaties met vruchten

Hawaii

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 schijfjes ananas
2 cocktailkersen
2 plakjes Goudse kaas

Mandarijnen-rundertong

4 plakjes wittebrood
2 plakjes rundertong
6-8 mandarijnpartjes (blik)
2 TL kruidenremoulade

Kiwi-rosbief

4 plakjes wittebrood
2 plakjes rosbief
1 kiwi in plakjes
een beetje mangosiroop

Kalkoenfilet-morellen

4 plakjes wittebrood
2 plakjes gerookte kalkoenfilet
2 EL ontpitte morellen (pot)
2 plakjes Goudse kaas
1 snufje kaneel

Varkensvlees met bosbessen

4 plakjes boerenbrood
2 plakjes koud gebraden varkensvlees
2 EL rode bosbessen (diepvries)
2 TL remoulade

TIP:
In plaats kunt u ook gebraden rundvlees met wilde bosbessen en een beetje mierikswortel bij de remoulade gebruiken.

Variaties met kaas

Camembert

4 plakjes wittebrood
2 EL rode bosbessen
4 plakjes camembert

Walnotenbroodjes

4 plakjes lijnzaadbrood
75 g walnotenkaas
enkele druppels vieux
2 TL kersenconfiture

Chester

4 plakjes wittebrood
2 plakjes chesterkaas
2 TL tomatenpaprika in strookjes
2 plakjes tomaat
4 zilveruitjes (pot), in plakjes
1 hardgekookt, in
dobbelsteentjes gesneden ei

Schapekaas

4 plakjes wittebrood
75 g schapekaas
4 plakjes tomaat
2 gevulde olijven in schijfjes
oregano / basilicum

Vis en zeebanket

Tonijn

4 plakjes wittebrood
50 g tonijn
8 zilveruitjes, gesneden
een beetje tomatenketchup
een beetje mierikswortel

Makreel

4 plakjes wittebrood
enkele uienringen
een beetje tomatenketchup
50 g gerookte makreel

Garnalen

4 plakjes wittebrood
50 g garnalen (blik)
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
chili, basilicum, enkele druppels citroensap

Gevogelte

Kip-Ananas

4 plakjes wittebrood
50 g kippevlees
1 EL ananas uit blik
2 EL remoulade

Gevogelte-worteltjes

4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
¼ wortel, fijn geraspt
2 TL remoulade

Gevogelte-maïs

4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
4 TL maïs (blik)
2 TL tomatenpuree

Garantiezusage

Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endverbraucher mitgeteilt werden, beheben wir unverzüglich.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, sind uns einschließlich vollständig ausgefülltem, maschinell erstelltem Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, frei an unsere Anschrift einzusenden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Warranty Conditions

If, despite of correct use, any defect due to defective materials or workmanship should occur within two years after the date of purchase, the respective appliance will be repaired or replaced free of charge at our option.

Please send the defective appliance together with the cash register receipt showing the date of purchase to our after-sales service, postage prepaid. This warranty does not cover damages resulting from improper use or repair by third parties.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont faites par des tiers.

Garantievoorwaarden

Schade aan het apparaat, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzakt door een fout in de productie en die ons onmiddellijk na vaststelling en binnen een termijn van 24 maanden na levering aan de eindgebruiker wordt meegedeeld, repareren wij meteen.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met de kassabon met koopdatum worden toegezonden, porto betalt. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door iemand anders dan onze klantenservice worden doorgevoerd.

UNOLD AG

Zentraler Kundendienst Deutschland

Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27
Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22
Email: info@unold.de
Internet: http://www.unold.de

Kundendienst-Annahme Österreich

Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Tel. 0043-1-493 1528-0
Fax 0043-1-493 1528-20